



LA FORAIN

Résidence touristique dans les Vosges

Fêtes et Soirées 2025



Senones - Vosges Tél. 03 29 57 63 73
info@closmalpre.com www.closmalpre.com

Cocktail de fête

Notre équipe de service se tient à votre disposition
à partir de 18h30 pour votre cocktail

Cocktail par personne



20 cl de boisson alcoolisée
15 cl de boisson soft

Grignotage salé
Réductions selon votre choix
(4, 7 ou 9 pièces) hors supplément

Forfait pour votre cocktail	4 pièces	7 pièces	9 pièces
Kir au vin blanc	12 €	15 €	17 €
Rosé pamplemousse	13 €	16 €	18 €
Punch mojito	14 €	17 €	19 €
Punch lorrain	15 €	18 €	20 €
Crémant d'Alsace	20 €	23 €	25 €
Forfait enfant 6/12 ans	8 €	11 €	13 €

Pour un cocktail sans service (pour 45 personnes maximum) :
Remise de 15 % sur ces tarifs
Choix de réductions froides uniquement.

Bière blonde en complément : 130 € le fut de 30 litres (Meteor Lager)

Bière verte en complément : 95 € le fut de 20 litres (Bière du Sorcier)

Les bières sont exclusivement fournies par notre établissement, le tirage et les gobelets sont fournis.

La Prestation :

Il est compris dans ces tarifs avec service :

- Nappage et dressage du buffet, nappage des manges debout
- Mise en place du cocktail sur la terrasse ou la salle avec mobilier extérieur
- Débarrassage du cocktail et rangement de celui-ci
- Fourniture de la verrerie et le lavage de celle-ci
- Le personnel de service pendant 45, 60, 90 minutes selon forfait

Il est compris dans ces tarifs sans service :

- Mise a disposition des tables et nappes
- Fourniture de la verrerie et le lavage de celle-ci

Réductions Vin d'Honneur

Dégustation froide

50 pièces par variété

Tomate Mozzarella en pic
Lard fumé et mini st jacques en pic + 25 €
Melon et Jambon en pic + 25 €
Cake Jambon Fromage
Cake Olives
Cake Saumon Citron
Authentique Bretzel Alsacien

Nos tartinables (500 gr par saveur)

Légumes du soleil

Concombre

Guacamole

Houmous

Poivrons

Rillettes maison + 25 €

(Saumon ou Canard ou Daim de notre élevage)

Notre planche à partager 1.5 kg

Mimolette, Feta,

Pétales de jambon sec, chorizo, Saucisson sec,
Cornichons.

Dégustation sucrée

50 gourmandises par variété

Mini cannelés Grand Marnier
Mini cannelés fourrés

Dégustation chaude

50 pièces par variété

Quiche variée des chefs
Quiche variée végétarienne
Panier feuilleté varié
Tarte flambée + 25 €
Feuilletée saucisse
Allumette feuilleté
Pizza + 25 €
Croque Jambon Fromage + 25 €
Hot dog volaille + 30 €
Accras de morue + 30 €
Samoussas assortis + 30 €
Croustillant escargot de bourgogne + 50 €
Chouquette au comté + 25 €

Atelier plancha avec le Chef

25 Mini brochettes poulet tandoori env 30 gr
25 Mini brochettes de bœuf mariné env 30 gr +150 €

Menu à composer

Menu 3 plats à partir de 40 €

ENTREE froide ou chaude

~~

2 EME ENTREE froide ou chaude
Supplément 8 €/pers

~~

ENTRACTE GLACE LORRAIN
Supplément 4 €/pers

~~

PLAT ET DEUX GARNITURES

~~

DUO DE FROMAGES
Munster fermier et Tome nature avec Salade
Supplément 4 €/pers

~~

DESSERT

~~

Café et Infusion au buffet

Dégustation des petits chefs

Assortiment de charcuteries, tomate cerise, chips
ou
Nugget's, pommes de terre grillées
Donut et boissons

3 à 12 ans : 15 €

Entrée

Salade vosgienne aux petits lardons fumés et vinaigre de bluet



Farandole de salade à la crème de framboise

Salade champêtre (Salade, Champignons de Paris, Fromage de chèvre, Fruits)

Assortiment de crudités et pâté en croûte

Terrine de l'océan sur petite mâche et perles de balsamique

Quiche lorraine tradition et salade verte

Salade des Hauts (tomate, œuf dur, toast au munster chaud et ses jeunes pousses)

Pâté lorrain du chef et salade verte

Tourte de montagne à notre façon et salade verte

Gésiers et magret de canard sur sa petite salade au vinaigre de bluet

Cassolette de saumon à la crème de safran

Plat

Choucroute Alsacienne au Riesling

Baeckeofe aux trois viandes marinées

Tartiflette avec salade verte et ses charcuteries

Couscous agneau, poulet, merguez

Paëlla royale

Jambonneau fumé et ses pommes de terre rôties



Flan de courgette safran, gratin dauphinois et poêlée de légumes



Risotto champignons ou légumes

Suprême de volaille avec sauce au miel, petits légumes et gratin

Émincé de porc caramélisé, riz madras et tomate provençale

Carbonnade tendre à la bière du Sorcier et pommes de terre grenaille

Veau à la façon blanquette et son risotto moelleux

Suprême de pintade dijonnaise, tomate provençale et gratin dauphinois

Mignon de Porc, sauce forestière et risotto crémeux

Bouchée à la reine avec ses ris de veau et riz à la nacre

Cabillaud sauce aux agrumes, riz madras et tomate confite

Tresse de saumon à la fondue de poireaux

Dîner Cocktail 35 €

Si vous êtes moins de 50 personnes et souhaitez une soirée en toute convivialité, sans contraintes horaire : votre cocktail peut être sans service, avec une remise de 2 € sur ce tarif.

En mange debout

Velouté chaud ou Gaspacho froid selon la saison

Croque légumes et ses sauces

Verrine Tartare Légumes du soleil

Brochette tomate mozzarella

Rillettes maison à tartiner

Jambon fumé foret noire

Rosette et fuseau lorrain

Terrine de l'océan

Pain bagnat au thon

Pain surprise

Cake olive et fromage

Emmental, Tomme nature

Mini moelleux chocolat, Mini cheesecake et

Cannelé de Bordeaux et pana cotta

Café et Infusions en buffet

Pour compléter ce buffet de base : faites vos choix de plateaux froids en suggestion sur la page « suppléments au buffet » qui suit

ENFANTS : de 6 à 12 ans : 1 buffet pour 2 enfants

de 3 à 5 ans : 1 buffet pour 3 petits

Buffet Tradition 35 €

Si vous êtes moins de 50 personnes et souhaitez une soirée en toute convivialité, sans contraintes horaire : votre buffet peut être sans service, avec une remise de 2 € sur ce tarif.

Crudités

Salades : céleri, carotte et tomate
Taboulé à la menthe et Salade Paysanne

Charcuteries

Jambon blanc
Jambon fumé forêt noire
Terrine régionale
Rosette et Fuseau lorrain
Terrine de l'océan et Rillettes de thon

Fromage

Brie et Munster, Salade verte

Dessert

Mini moelleux chocolat, mini cheesecake et
Cannelé de bordeaux et pana cotta

Café et Infusions en buffet

Nous vous invitons à consulter les plats froids et le tourne broche 2 viandes chaudes* qui peuvent venir compléter ce buffet de base : faites vos choix sur la page suivante

**ENFANTS : de 6 à 12 ans : 1 buffet pour 2 enfants
de 3 à 5 ans : 1 buffet pour 3 petits**

Suppléments au Buffet

Suppléments proposés en plateau pour 20 personnes

Crudités et Salades composées (3,5 kg)

Salade de Carottes	45 €
Salade Céleri	45 €
Salade de Betteraves	45 €
Salade de Choux	45 €
Salade Italienne : pâtes, mozzarella, jambon cru, olives noire, tomates, basilic, vinaigrette	56 €
Salade Paysanne : lentilles, lardons, oignons, cornichons, câpres, vinaigrette	52 €
Salade Taboulé : semoule, tomates, poivrons, menthe, citron, raisins sec, persil	50 €
Salade Grecque : tomates, courgettes, concombres, féta, oignons, olives noire, coriandre, vinaigrette	54 €
Salade Niçoise : salade, thon, poivrons, oignons, œufs, tomates	52 €
Salade Fermière : pommes de terre, oignons, ciboulette	48 €
Salade Vigneronne : pdt, saucisses de Montbéliard, oignons, cornichons, vinaigrette à l'ancienne	54 €

Charcuteries et viandes froides

Jambon Rostello aux herbes	45 €
Roast-beef et ses vinaigrés	50 €
Mortadelle	47 €
Pilon de poulet Tex Mex Sauce barbecue	44 €
Rôti de Porc aux herbes	47 €
Eventail de melon et jambon cru	51 €
Rillettes de canard maison	52 €
Terrine de canard piquillos cœur de foie gras	75 €

Poissons

Filet de Saumon fumé et sauce fraîcheur	59 €
Saumon mariné en copeaux	64 €
Saumon Gravlax fait maison	68 €
Rillettes aux deux saumons	57 €
Terrine de poisson maison	52 €

Fromage

Comté ou Tomme de région ou Bûche de chèvre	27 €
---	------

Un grand gâteau de fête

En remplacement de votre dessert : 3 € /pers

Nougat framboise :

Dacquoise amande, mousse framboise et nougat

Fraisier :

Biscuit génoise chocolat , Mousse fraise, et coulis fraise

3 chocolats :

Crêpes dentelles, praliné et mousses aux 3 chocolats

Passion

Dacquoise, mousse passion et mangue poêlé

Un buffet de desserts variés

En remplacement de votre dessert : 3 € /pers

Panna cotta fraise et zeste de citron vert

Salade de fruits frais de saison

Tiramisu poire spéculos

Moelleux chocolat

Muffin myrtille

Suppléments plats au buffet

Un choix unique proposé pour l'ensemble des convives

Tourne Broche

Deux viandes au choix et une garniture

En remplacement des charcuteries : 10 € /pers

En complément : 15 € / pers

Carré de Porcelet
Présa de Porc ibérique
Gigot d agneau à l ail
Cuissot de chevreuil

Les traditionnels

Choix unique pour le groupe et une garniture

En remplacement des charcuteries : 8 € /pers

En complément : 13 € / pers

Jambonneau fumé
Suprême de volaille avec sauce au miel
Émincé de porc caramélisé
Carbonnade tendre à la bière du Sorcier
Veau à la façon blanquette
Cabillaud sauce aux agrumes
Colin sauce océane

Garnitures

Gratin dauphinois et salade verte
Gratin de patate douce et salade verte
Gratin de choux fleur et salade verte
Tofaille des Vosges et salade verte

Les conviviaux

En remplacement des charcuteries : 8 € /pers

En complément : 13 € / pers

Choucroute aux trois viandes de notre Chef
Baeckeofe aux trois viandes marinées
Tartiflette
Couscous (agneau, poulet, merguez)
Paëlla royale

Carte des desserts de fête

Un dessert individuel

Tarte mirabelles ou myrtilles ou pommes
Baba au rhum tradition
Poire pochée et son sirop, glace vanille
Moelleux chocolat
Salade de fruits frais



Un dessert à partager *Supplément 3 €/personne*

Nougat framboise	(Dacquoise amande, mousse framboise et nougat)
Fraisier	(Dacquoise, mousse fraise, compotée fraise)
3 chocolats	(Crêpes dentelles chocolat praliné et mousse aux chocolats blanc, lait et noir)
Passion	(Dacquoise, mousse passion et mangue poêlée)

Un buffet de desserts variés *Supplément 3 €/personne*

Panna cotta fraise et zeste de citron vert
Salade de fruits frais de saison
Tiramisu poire spéculos
Moelleux chocolat
Muffin myrtille

Compléments pour une soirée pétillante !

Pièce montée 2,50 €/ chou garni crème pâtissière
Fontaine pétillante hors boissons : 80 €
Gâteau à partager de 12/14 parts : 30 €
Wedding cake à la française : 80 €



Notre Formule Boisson Repas

UNE FORMULE UNIQUE POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS AU TARIF DE 10 € par personne

Une formule comprenant :
une bouteille de vin blanc pour 6 personnes
et une bouteille de vin rouge pour 4 personnes.

Option crémant au dessert : 4 €/personne (1 bouteille pour 5 personnes)

Une formule appliquée par menu adulte réservé proposant ainsi une moyenne de consommation entre buveurs et non buveurs.

Compris dans votre formule :

Votre sélection de deux vins (entre blanc rouge et rosé choix unique pour l'ensemble du groupe)

Eau pétillante, eau plate en carafe

Softs compris (1 litre pour 5 personnes)

Le droit sommelier de fin de soirée pour votre Champagne ou Crémant apporté



ALSACE

Pinot blanc

Blanc

BORDEAUX

Cote de Blaie Mazerolles

Rouge

LANGUEDOC ROUSSILLON

Cincault vigne antique
Viognier vigne antique
Merlot vigne antique

Rosé
Blanc
Rouge

COTE DE GASCOGNE

Instant 20

Blanc

VALEE DU RHONE

Cote du Rhône Les Celliers du Clocher

Rouge

NOS BIERES :

- Bière du Sorcier verte pression (spécialité de l'établissement) : **95 €/ fût 20 L**
- En bouteille de 33 cl : Sorcier - Bokono - Malaka : **60 € / 24 bouteilles**
- Bière blonde pression : **130 €/ fût 30 L**
- Bière apportée par vos soins : **Droit sommelier de 50 €/ fût apporté**

Votre Formule Boisson sélection

UNE FORMULE UNIQUE POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS AU TARIF DE 16 € par personne

Une bouteille de vin blanc pour 4 personnes
Une bouteille de vin rouge pour 3 personnes

Option crémant au dessert : 4 €/personne (1 bouteille pour 5 personnes)

Une formule appliquée par menu adulte réservé proposant ainsi une moyenne de consommation entre buveurs et non buveurs.

Compris dans votre formule :

- Votre choix de 2 vins (entre blanc rouge et rosé choix unique pour l'ensemble du groupe)
- Eaux pétillantes et softs à volonté
- Le droit sommelier offert pour votre champagne ou crémant accompagnant votre dessert



NOS BIERES :

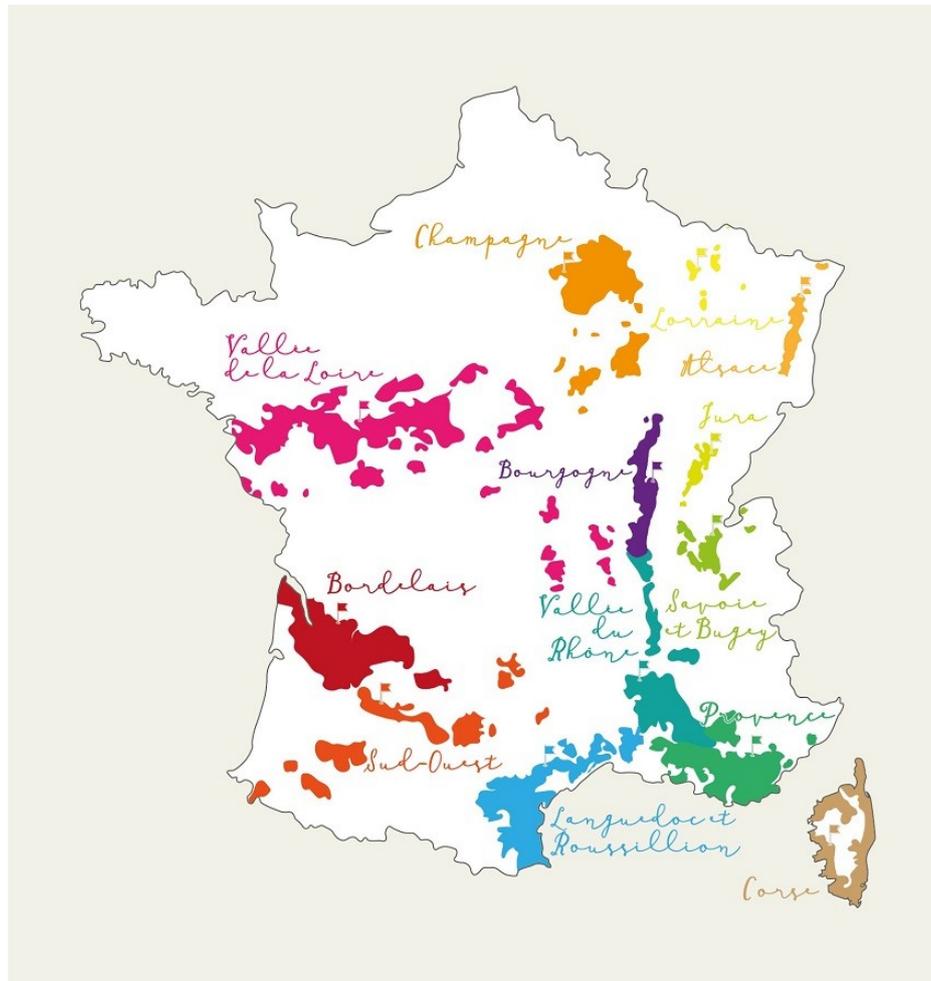
- Bière du Sorcier verte (spécialité de l'établissement) fût 20 L avec tirage : **95 €/ fût**
- En bouteille de 33 cl : Sorcier - Bokono - Malaka : carton de 24 : **60 €**
- Bière blonde fût de 30L avec tirage : **130 €/ fût**
- Bière apportée par vos soins : **Droit sommelier de 50 €/ fût apporté**

Votre Formule Boisson sélection +

UNE FORMULE UNIQUE POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS AU TARIF DE 21 € par personne

Une bouteille de vin blanc pour 4 personnes
Une bouteille de vin rouge pour 3 personnes
Une bouteille de crémant pour 6 personnes
Un fut de 30 litres de bière blonde
Softs et eau pétillante à volonté

Une formule appliquée par menu adulte réservé proposant ainsi une moyenne de consommation entre buveurs et non buveurs. (avec minimum 60 personnes sinon supplément de 2 €/ personne).
Le droit sommelier est offert pour vos alcools forts de fin de soirée



NOS BIERES :

- Bière du Sorcier verte (spécialité de l'établissement) fût 20 L avec tirage : **95 €/ fût**
- En bouteille de 33 cl : Sorcier - Bokono - Malaka : carton de 24 : **60 €**
- Bière blonde fût de 30L avec tirage : **130 €/ fût**
- Bière apportée par vos soins : **Droit sommelier de 50 €/ fût apporté**

Notre carte des vins IGP



ALSACE

Crémant Mayerling	Cave de Turckheim	pétillant
Gewurztraminer réserve	Cave de Turckheim <small>supplément 0.50 € /personne</small>	blanc
Pinot gris réserve	Cave de Turckheim	blanc
Le veilleur de nuit	Cave de Turckheim	blanc
Riesling réserve	Cave de Turckheim	blanc
Pinot noir rosé	Cave de Turckheim	rosé
Pinot noir réserve	Cave de Turckheim	rouge

BEAUJOLAIS

Morgon « La Chanaise »	Domaine Piron <small>supplément 0.50 € /personne</small>	rouge
Beaujolais « Les Cadoles »	Domaine Piron	rouge

BORDEAUX

Lussac St Emilion « les haut de maydure »	Château de Malydure	rouge
--	---------------------	-------

BOURGOGNE

Bourgogne	Lambert de Valentinois	rouge
Macon	Cave de Lugny	rouge
Bourgogne alligoté	Cave de Lugny <small>supplément 0.50 € /personne</small>	blanc
Macon Village « Les Florières »	Cave de Lugny	blanc

VALEE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil	Domaine La Fresne	rouge
-----------------------------------	-------------------	-------

COTES DE PROVENCE

Côtes de Provence	Château Nestuby	rosé
--------------------------	-----------------	------

VALEE DU RHONE

Ventoux « Vieux Clocher »	Arnoux et fils	rouge
Côtes du Rhône « Les Caprices d'Antoine »	Domaine Ogier	rouge
Lubéron « Délécato »	Mas Edem	rouge
Côtes du Rhône Villages « Coq Volant »	Domaine Galuval	rouge
Lubéron « Délécato »	Mas Edem	blanc
Lubéron « Délécato »	Mas Edem	rosé

LANGUEDOC ROUSSILLON

Grès de Montpellier Emblématique 1936	Mas de Lunès	rouge
--	--------------	-------

Droit Sommelier

LE FONCTIONNEMENT DE NOTRE ETABLISSEMENT POUR LE SERVICE DES BOISSONS A TABLE

Nous mettons à votre disposition une salle équipée pour votre soirée (mobilier, nappage, vaisselle). La confection des repas est assurée par notre équipe de cuisine travaillant toute l'année sur notre établissement et proposant une prestation de qualité.

Aussi en qualité d'établissement hôtelier, nous ne pouvons vous autoriser à apporter vos boissons sans contribution.

Notre chef de cave met à votre disposition une carte des apéritifs et des boissons pour vos repas.

Nous vous assurons des tarifs compétitifs avec des formules étudiées tout spécialement pour les groupes.

Si vous prenez vos boissons sur l'établissement, nous proposons une gratuité pour : L'apport de votre pétillant de fin de repas sans droit sommelier (service en buffer, flûte fournie et lavée par nos soins).

Un tirage gratuit avec l'achat de fûts de bière (tirage installé par nos soins)

Si toutefois vous préférez apporter les boissons de votre repas festif, nous vous invitons à étudier le tarif proposé ci-dessous :

TARIF DROIT SOMMELIER :

**9,00 €/ personne pour l'apport de vos boissons du repas
50 €/ fut de bière entamé**

CONDITIONS DU DROIT SOMMELIER :

Vous apportez vos boissons (vins, champagne, sodas, eaux...) et nous vous fournissons deux verres et une flûte par personne.

Dans tous les cas :

La verrerie restera sous votre responsabilité pour la fin de la nuit. Le lavage est assuré le lendemain par notre équipe.

Notre équipe assure une vérification et comptage le matin. Tout verre absent ou brisé sera facturé 3 €/pièce.

Petit Déj Sel & Sucre 19 €

Un service petit déjeuner de 9h00 à 10h30

Les boissons :

Jus de fruits,
Boissons chaudes classiques du matin: café, thé, lait, chocolat et infusion

Les produits de boulangerie :

Mini viennoiseries: croissants nature, pains chocolat, pains raisins
Baguettes

Les plateaux sucrés :

Confitures variés, Miel AOP,
Beurre.
Céréales, Yaourts

Les divers plateaux salés :

Jambon blanc,
Fromages

Les compléments salés: (plateaux pour 20 personnes)

Kougelhopf : 40 €
Pâtés lorrain du Chef : 10 pièces de 140 gr à 40 €
Plateau de saumon fumé : 20 tranches 60 €
Duo de crudités : Carottes, Céleri environ 150 g/pers 38 €
Duo de salades composées : Taboulé, Paysanne 150 g/pers 55 €

Réservation avec un minimum de 35 adultes
(la réservation est obligatoire avec votre nuitée, départ de la résidence avant 11 h 00 impératif)

Brunch du lendemain 25 €

Un service entre petit déjeuner et déjeuner de 10h30 à 12h00
(Au-delà de 12h00 et jusqu'à 17h00 : gestion libre au buffet sans personnel de service)

Les boissons :

Jus de fruits et

Boissons chaudes classiques du matin : café, thé, lait, chocolat et infusion

Les produits de boulangerie :

Assortiment de mini viennoiseries,

Baquettes: tradition, Céréales,

Pancakes, Brioche

Les plateaux sucrés :

Confitures variées, Miel AOP, Nutella,

Beurre. Muesli, Céréales,

Yaourts du Climont ,

Faisselle , Fruits frais

Les divers plateaux salés :

Fuseau Lorrain,

Terrine de poisson , Jambon fumé au bois de hêtre,

Fromages AOP

Les plats chauds :

Omelette nature,

Saucisses et Bacon grillé

les compléments: (plateaux pour 20 personnes)

Kougelhopf : 40 €

Pâtés lorrain du Chef : 10 pièces de 140 gr à 40 €

Plateau de saumon fumé : 20 tranches 60 €

Duo de crudités : Carottes, Céleri- environ 150 g/pers 38 €

Duo de salades composées : Taboulé, Paysanne- 150 g/pers 55 €

Réservation possible avec un minimum de 35 brunchs adultes
Prévoir une part adulte pour 2 enfants.

Ce contrat est établi entre la société SORAVOSGES Route de la Combe 88210 SENONES et

Nom Prénom
 Nom Prénom
 Adresse postale
 Code postal et Ville
 Numéro de téléphone@:.....

RESERVATION DE FETES ET SOIREES HEBERGEMENT ET RESTAURATION LE/...../.....
 AU TARIF DE €

CONDITIONS D'ORGANISATION DE FETES ET SOIREES 2025

Réservation hébergement Forain

Sans privatisation du site, les autres gîtes sont proposés à la location de notre clientèle.
 La location est comprise du samedi à partir de 14h au dimanche 11h ou 18h selon prestation du dimanche, soit une nuitée avec draps fournis (lits non faits), ménage des chambres et salles d'eau au départ compris.

Charges électriques comprises et Taxe de séjour en sus selon tarif en vigueur.

La location de nuitée supplémentaire du Vendredi est possible par étage et selon disponibilités :
 Chaumes 1er étage 55 lits : 660 €/nuit et Chaumes 2ème étage 25 lits : 300 €/nuit
 Chambre pour 3/4 personnes : 45 €/nuit (dans la limite de 2 chambres).

	Location 1 nuit week-end de Mai à Octobre
Organisation + Chaumes 1er étage 55 lits	1570 €
Complément Chaumes 2ème étage 25 lits	600 €

Réservation hébergement Clos Malpré

Avec privatisation de la résidence

Privatisation obligatoire de Mai à Septembre : 5 gîtes Tilleus, Genêts, Bruyères, Fougères, Sapin, soit une capacité maximum de 69 personnes réparties sur 19 chambres.

	Janv/ Fév	Mars	Avril*	Mai * **	Juin Juillet Août	Septembre	Octobre	Nov / Déc
Clos Malpré	3 000 €	2 500 €	3 000 €	3 500 €	4 000 €	3 500 €	3 000 €	2 500 €
*week end avec jour férié 2 nuitées minimum obligatoire					4 900 €			
** week end Ascension 3 nuitées minimum obligatoire					5 450 €			

La location de nuitées supplémentaires est possible par gîte et selon disponibilités :
 200 € gîte 12/14 pers 300 € gîte 18/25 pers 80 € appartement 4/6 pers

Sans privatisation de la résidence

Sans privatisation du site, les autres gîtes sont proposés à la location de notre clientèle .
 Pour toute réservation sans privatisation de la résidence de Octobre à Avril :
 le montant s'élève à 1 200 € pour la salle de réception et la location du gîte Fougères.
 Les gîtes Bruyères, Genêts et Sapin sont proposés à la location selon le tarif en vigueur.

La location est comprise du samedi à partir de 14h au dimanche 18h soit une nuitée avec draps fournis (lits faits à l'arrivée), ménage des chambres et salles d'eau au départ compris.
 Charges électriques en sus selon relevés de compteurs : 0,35 €/kWh
 Taxe de séjour en sus selon tarif en vigueur.

Réservation restauration

La résidence La Forain et Le Clos Malpré est privée. L'équipe organise la restauration pour sa clientèle (les cuisines de nos salles sont au seul usage de notre équipe restauration). Nous disposons d'un N° d'agrément C.E.

Prestation obligatoire : diner, formule boissons, brunch du dimanche.

Minimum de facturation de 35 couverts adulte par prestation obligatoire en salle Chaumes.

Minimum de facturation de 50 couverts adulte par prestation obligatoire en salle Ménestrel.

Devis de prestation

**Il est compris 2 devis pour l'évènement (le changement d'effectif ne justifie par de modification du devis).
Tout devis supplémentaire sera facturé 30 €/pièce.**

Pour des raisons administratives évidentes, seuls deux interlocuteurs peuvent intervenir auprès de l'équipe. Nous ne pourrions donner réponse aux autres personnes du groupe familial.

Le Client fait ses choix de prestations sur le catalogue de l'année de la réception avec effectifs adultes et enfants pour établir le devis. Les tarifs indiqués peuvent varier selon les cours du marché et ce dans la limite de 10% supplémentaires par produit et jusqu'à 5 semaines avant l'évènement date limite de finalisation du devis. le retour du document signé validera les choix de restauration, les effectifs restent modifiables jusqu'à 15 jours avant l'évènement et sans ré édition de devis.

Restauration

Les résidences Le Clos Malpré / La Forain sont privées. L'équipe organise pour ses clients des repas et les cuisines de nos salles sont au seul usage de notre équipe restauration. La cuisine principale dispose d'un N° d'agrément C.E. A ce titre, il est formellement interdit d'apporter des prestations alimentaires pour l'évènement que ce soit en tout ou en partie sur la salle de réception, ses annexes et terrasses pour l'apéritif, le repas ou brunch du lendemain. Seule une livraison indépendante sur un chalet est envisageable et sur demande au préalable en respectant les consignes de traçabilité.

Notre équipe ne conserve aucun aliment non consommé durant le service et ne peut engager sa responsabilité en cas où le Client conserve et emporte tout aliment par ses soins au-delà de la prestation effectuée et facturée par la SAS SORAVOSGES.

Salle de fêtes et soirées

Le Client adresse à l'équipe un plan de salle définitif au plus tard 15 jours avant l'évènement avec le nombre de tables, le nombre de personnes par table, l'emplacement des régimes particuliers.

Le plan de salle sera validé ou modifié par notre responsable de salle.

Sans plan de salle à cette date, nous ne pourrions plus prendre en compte votre placement et préparerons votre salle selon nos disponibilités de mobilier.

Si Le Client prévoit un set ou chemin de table il devra en supporter l'installation au plus tôt la veille de l'évènement à partir de 16h.

Service Boissons

Si vous apporter vos boissons (alcools et softs), le droit sommelier sera facturé par menu adulte.

Ce tarif compense le manque à gagner d'un produit que nous mettons également en vente, comprend le service et lavage de la verrerie (3 verres/personne). Le Client est alors responsable du stockage sur un réfrigérateur de la salle mis à sa disposition la veille du repas à partir de 16h.

Les vins (au nombre de deux maximum et un pétillant) sont servis sur table et les boissons sans alcool servies à discrétion (à la demande des invités).

Avec nos formules boissons, le Client peut apporter son pétillant accompagnant son dessert, l'équipe se charge du stockage, verrerie et service, sans application du droit sommelier.

Horaires

Le timing de votre organisation de l'arrivée sur la résidence jusqu'à la fin de la soirée est présenté à notre équipe au plus tard 15 jours avant l'évènement pour validation.

Le service de votre apéritif est à placer à partir de 18h. Le service du diner est à placer avant 20h00 et l'envoi du plat principal est à placer avant 21h30. Nous vous demandons un strict respect de ces horaires, ainsi le DJ et personnes chargées des animations devront obligatoirement prendre contact avec notre responsable de salle pour valider leur réalisation et timing.

L'équipe de service est à votre disposition le samedi jusque 00h00 et le dimanche jusque 11h00 ou 12h00 maximum selon formule du dimanche. Au-delà de cet horaire l'heure de service ou présence sera facturée à 45 €/heure entamée/ personnel de service présent sur le site.

Décoration

L'équipe vous remercie par avance de bien vouloir respecter scrupuleusement ces mesures :

- Il est impératif de ne rien fixer aux plafonds aux murs et aux portes, guirlandes ou autres objets, à l'aide de clous, d'agrafes, de colle, etc. Nous vous indiquerons sur place les possibilités de support pour vos éléments de décoration.

- Il est interdit de jeter des confettis ou serpentins à l'intérieur et à l'extérieur de la salle, d'utiliser des bougies, scintillants ou tout artifice d'intérieur.

- Il est interdit de peindre, dessiner, graver ou tracer des motifs ou autres graffitis sur les façades, murs, sols ou sur les portes en intérieur et en extérieur.

- Il est impératif de prévoir une protection de nappe sur les tables enfants prévues aux activités de coloriage, dessin, etc.

- Il est interdit de poser sur les nappes tissu que nous vous fournissons, toute décoration en papier couleur ou crépon pouvant déteindre sur le tissu (merci de vous assurer au préalable de la qualité des produits posés sur table).

- Il est strictement interdit d'utiliser des bougies hors bougies leds.

Toute dégradation de brûlure ou tâche indélébile sur le nappage tissu sera obligatoirement facturée par le remplacement à neuf au tarif de **35 € TTC /nappe**.

Aucune dégradation ne sera tolérée sans facturation de remplacement à neuf.

Votre décoration de salle est à retirer le dimanche avant votre départ, Votre éventuel balisage et décorations extérieurs (terrasses, jardins, parkings et voie publique) doivent être retirés avant votre départ.

En cas de non respect, notre équipe devra s'en charger et en conséquence un **forfait de 75 €** sera porté à votre solde de facture.

Sur place

Extérieur :

Nous vous demandons de respecter les lieux, de ne pas laisser de vaisselle sur les terrasses et mobilier extérieur, de ne pas jeter vos détritiques et mégots ailleurs que dans les réceptacles prévus à cet effet, de ne pas abîmer les plates bandes et les fleurs.

Parking :

Vos invités doivent utiliser exclusivement le parking à l'entrée de la résidence. Les convives occupant les gîtes pourront se stationner à l'intérieur de la résidence aux endroits prévus à cet effet.

Surveillance des enfants :

Le Client s'assurera que les enfants sont encadrés et placés sur la responsabilité des parents et de lui-même afin que les enfants ne divaguent pas sans surveillance sur la résidence et ses parcs alentours. L'encadrement des enfants est nécessaire pour leur sécurité et la quiétude de tous, nous vous invitons à engager une personne dédiée à la garde.

Bruit :

Hors privatisation de la résidence, l'organisateur limitera la diffusion sonore vers l'extérieur en fermant les portes et fenêtres et s'assurera qu'il ne dérange en aucune façon les différents vacanciers qui peuvent être installés près de la salle.

Feux d'artifice :

Vous devez impérativement prévenir l'équipe et envisager avec notre responsable de salle le timing. Les feux sont tirés avant 23 h sous votre responsabilité et la charge de ceux-ci doit être de moins de 35 kg.

Modalités de règlement, Droits et Rétraction

Règlement de l'acompte de réservation d'un montant de 1 200,00 € à régler à la signature du présent contrat.

Solde de votre acompte de réservation à régler le 15 janvier de l'année et selon la date de l'évènement 40 % du devis restauration à régler 5 semaines avant l'évènement.

40 % du devis restauration à régler 2 semaines avant l'évènement.

Chèque de caution de 3 000,00 € à remettre 30 jours avant l'évènement.

Solde restauration sur facturation finale 8 jours après réception.

Chèques - ANCV - carte bancaire - carte à distance - monnaie

Virement : IBAN : FR76 1470 7000 7107 1210 0028 088 BIC : CCBPFRPPMTZ

A défaut du versement de l'acompte de réservation, l'établissement n'assure aucune réservation. Ces acomptes sont perdus pour toute annulation (voir chapitre annulation).

Le Client prendra connaissance des conditions générales d'organisation de réception qu'il retourne complétées paraphées et signées .

A défaut de paiement à l'échéance contractuelle, des pénalités de retard sont exigibles au taux de 10% à réception d'une mise en demeure. Par ailleurs, une pénalité forfaitaire égale à 15% des sommes dues sera exigible en cas de recouvrement contentieux.

Assurance, Détérioration, Casse, Vol

Le Client conserve la salle au départ de l'équipe jusqu'au matin sous réserve d'un dépôt de chèque de caution d'un montant de 3 000 €. Cette caution sera demandée par chèque un mois avant l'évènement avec le solde des hébergements.

Le Client devient alors totalement responsable de la Salle. Il doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants. Le Client contractualisera la police d'assurance de son choix et qu'il jugera nécessaire (dommages, responsabilité civile) .

Le Client est notamment invité à souscrire une assurance spécifique en cas de présence de gros matériels ou de biens de valeur dans la mesure où la responsabilité de l'établissement ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol desdits biens. Une attestation R.C. est exigée dans votre dossier administratif. Il est vivement conseillé de se munir d'une assurance annulation auprès de son assureur, permettant éventuellement le remboursement des frais engagés en cas d'annulation.

Le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés par ses invités et s'engage, en cas de dégradation des lieux, à supporter les coûts de remise en état. La casse et la perte du matériel sur la salle, les terrasses, le parc sont à la charge du client. En aucun cas l'établissement ne pourra être tenu responsable des dommages, de quelque nature que ce soit, en particulier les dégradations et incendie après le départ du personnel. De même pour le vol d'objets ou matériels déposés par le Client ou les participants lors de l'évènement.

Annulation

Le changement de date d'évènement par le Client est considéré comme annulation totale et donne lieu à l'application des conditions d'annulation. L'acompte de réservation est conservé par l'établissement si le Client doit annuler sa prestation et quel qu'en soit la cause.

En cas d'annulation de votre réception par l'établissement pour cause de restrictions gouvernementales : les acomptes versés seront conservés et reportés pour une date ultérieure disponible aux conditions générales d'organisation et tarifs correspondants à la nouvelle date retenue.

Est également considéré comme annulation, le défaut de paiement d'un acompte à la date prévue. En effet, en cas de non-respect des échéances de paiement l'établissement exigera du client le paiement immédiat du solde des acomptes. A défaut de règlement dans les huit jours, l'évènement sera considéré comme annulé du fait du client.

En cas d'annulation de ce fait ou pour toute autre raison, l'établissement conservera ou facturera le client comme indiqué ci après :

- plus de 30 jours avant la date de réception : le montant dû des deux acomptes prévus aux conditions particulières portés sur le devis soit 70% du montant.
- entre 30 et 10 jours avant la date : 90 % du montant TTC de l'ensemble des prestations
- moins de 10 jours avant la date : 100 % du montant TTC des prestations réservées.

Fait en double exemplaire dont un exemplaire conservé par le client.

Signature Client précédée de la mention « Lu et Approuvé, Bon pour Accord »

Fait à Le.....

————PARTIE A REMPLIR EN RETOUR PAR LA SOCIETE POUR VALIDATION ————

Nom du Responsable : Clothaire PRESSAGER Pour la SAS SORAVOSGES a le plaisir de valider votre réservation de réception sur la résidence

Pour votre évènement en date du

Signature et Tampon de la société :

PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES : La SAS SORAVOSGES s'engage à préserver la confidentialité des informations fournies par le client. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné à l'élaboration d'une proposition commerciale. Toute information personnelle que le client serait amené à transmettre est soumise aux dispositions de la Loi modifiée n° 78-17 Informatique et Libertés du 06 janvier 1978,



Senones - Vosges Tél. 03 29 57 63 73
info@closmalpre.com www.closmalpre.com